

## 外来栄養指導を行っています！

新吉塚病院では外来での栄養指導を行っています。  
管理栄養士が普段の食生活で悩んでいる問題を一緒に考え、お一人ひとりのライフスタイルに合わせて食事の見直しやご提案をいたします。



TEL.092-621-3706 (代表)  
受付時間 9:00~17:00(土・日・祝を除く)

## 介護職員を募集しています！

### ●募集職種

**介護職員** (病棟/施設) ※無資格・未経験OK

社保完備 年間休日数124日(令和6年度)  
交通費支給 e-ラーニング導入  
完全週休2日(交代制) 入職お祝い金制度あり

※お電話で「新吉塚つつしん見た」とお伝えください  
医療法人相生会 新吉塚病院/介護老人保健施設 光  
TEL.092-611-3331【総務課】9:00-17:00 土・日・祝除く



### 外来一覧表

2026年1月1日現在

診療科		月	火	水	木	金
リハビリテーション科	午前	○	○	○	○	○
	午後	○	○	○	○	○
内科	午前	○	○	○	○	○
	午後	○	○	○	○	○
整形外科	午前			○		
	午後		○			○
リウマチ科	午前		○			○
	午後	○			○	
脳神経内科	午前			○		
	午後		○			○

受付時間 午前 9:00 ~ 11:30 午後 13:00 ~ 16:30  
新吉塚病院は紹介状なしで外来受診でき特別の料金もかかりません



新吉塚病院  
介護老人保健施設 光  
すまいるプラン博多  
訪問看護ステーション吉塚

### 無料送迎バス運行表

便	新吉塚病院	JR吉塚駅東口	新吉塚病院
1	8:55	9:00	9:05
2	9:25	9:30	9:35
3	9:55	10:00	10:05
4	10:25	10:30	10:35
5	10:55	11:00	11:05
6	11:25	11:30	11:35
7	12:55	13:00	13:05
8	13:25	13:30	13:35
9	13:55	14:00	14:05
10	14:25	14:30	14:35
11	14:55	15:00	15:05
12	15:25	15:30	15:35
13	15:55	16:00	16:05
14	16:25	16:30	16:35
15	16:55	17:00	17:05

月～金(祝日除く) ※年末年始運休

- 道路状況により到着・発車時刻が遅延することがあります。
- 悪天候の場合、運休することがあります。
- 出発時刻になりますと発進いたします。
- 乗車中は乗務員の指示に従いご乗車ください。
- やむを得ず急ブレーキ、急停車することがあります。

### 病院の理念

温かさと思いやりの心でチーム医療を提供し地域に貢献します

### 基本方針

- 患者さんの意思を尊重し、安心していただける医療に努めます
- 患者さんにあったリハビリテーションを提供し日常生活の早期復帰を支援します
- 回復期と維持期に特化した総合的医療を提供します
- 医療・介護・福祉機関との連携を強化した地域包括医療を推進します
- 医療従事者としての自覚を持ち自己啓発に努めます



地域のみなさまと  
ともに歩み続ける  
新吉塚病院広報誌

vol. 14

2026 新年号

- 専門部署に聞いてみよう!  
回復期リハビリテーション  
病棟の紹介
- 管理栄養士のオシャレレシピ  
大葉と生姜のさっぱり  
いなりずし
- 病院インフォメーション





明けましておめでとうございます。令和8年、新年のご挨拶を申し上げます。

当院は地域に於いて包括期医療を担う立場として、急性期病院からの転院治療継続とリハビリテーション、訪問診療及び看護、医療老人保健施設などを行っています。今年も急性期病院、かかりつけ開業医の先生方と一緒に、皆さまの地域での健康的な生活を支えることを目標に頑張っており、当院の理念である温かさと思いやりの心でチーム医療を提供致しますので、今年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

医療法人相生会 新吉塚病院  
院長 林田 一洋

看護部

回復期リハビリテーション病棟の紹介

専門部署に聞いてみよう

回復期リハビリテーション病棟とは、脳血管疾患や骨折の手術後の患者さんなどが、急性期の治療を終えてリハビリテーションを行うために入院される病棟です。回復期リハビリテーション病棟では、スムーズに在宅復帰出来るよう日常生活動作の改善を目的としたリハビリテーションを集中的に行います。

当院の回復期リハビリテーション病棟では、リハビリ実施時間以外にも看護の一環として患者さんとのコミュニケーションの時間を作ったり、それぞれの患者さんに合わせた入浴や食事・排泄などの援助を行い、退院に向けて取り組んでいます。



医師をはじめ看護師・理学療法士・作業療法士・言語聴覚士・管理栄養士・医療ソーシャルワーカー・薬剤師・介護福祉士などの専門職がチームとなり、それぞれの患者さまにあったプログラムを作成し、明るく楽しく一緒に実践をしています。患者さんの状態や家庭環境を踏まえ、早期の社会復帰を目指しています。



回復期リハビリテーション病棟の一日

- 6:00 起床
- 7:00 整容・更衣・排泄
- 8:00 朝食
- 8:30 リハビリ実施時間開始
- 11:00 入浴
- 12:00 昼食
- 13:00 リハビリ実施時間開始
- 18:00 夕食
- 22:00 消灯



その他にも

- ・食事介助が必要な患者様へは、言語療法士が食事介助の指導や介助を行います。
- ・毎週金曜日の午後には、病棟にてレクリエーションを行っています。
- ・身体の右側が不自由な方、左側が不自由な方のどちらでも安全かつ安楽に動作が行っていただけるよう環境が整ったトイレが設置されています。
- ・患者さんの利用に適したデイルーム（食堂）があり、離床を行える方はデイルームで食事していただけます。



退院後の在宅生活の支援として、同一法人による「外来リハビリテーション」や「通所リハビリテーション」、「訪問リハビリテーション」を利用できる体制も整えており、患者さんの早期の社会復帰を支援いたします。身体のことでお困りのことがあれば、お気軽にご相談ください。

看護師 持橋 剛

リハビリテーション科

回復期リハビリテーション病棟の紹介

専門部署に聞いてみよう

当院の回復期リハビリテーション病棟では、患者さんやご家族の想いに寄り添い、患者さん一人ひとりの目標に合わせた個別プログラムを作成し、365日集中的にリハビリテーションを提供します。



理学療法では筋力増強練習・バランス練習や歩行練習などを実施し身体機能や基本的な動作能力の回復を、作業療法では食事・更衣・入浴などの動作練習を実施し生活動作能力の回復を目指します。その際、患者さんの状態に応じて、物理療法・装具療法や電気刺激療法などを併用し最大限の回復ができるように努めています。また、実際に調理や買い物、公共交通機関を想定した外出の練習をするなど、より生活に即したリハビリテーションも行っています。



言語聴覚療法では、言語訓練や嚥下訓練（飲み込み）などを実施し、安心して「話す・食べる」ことができるように支援を行います。

このようなりハビリテーションを実施することで、患者さん自身が「できる」ことを増やし、他職種と協力し実際の病棟生活の中で「している」ことを増やして退院後の生活に繋げていきます。



退院後の生活を見据えて、在宅環境の整備を行うための家屋調査や、ご家族への介護指導にも力を入れています。また、退院後の支援を行うケアマネジャー等にも十分に情報提供を行い、退院直後からスムーズに在宅生活が送れるように連携し、安心して自宅や地域での生活に戻れるよう多職種一丸となってサポートいたします。

理学療法士 萩尾 夏輝

管理栄養士の  
オシャレシピ

大葉と生姜のさっぱりいなりずし

「あぶらげずし(いなりずし)」の由来は諸説ありますが、お稲荷さんにお供えてあった油揚げの中にごはんを詰めて、すしにしたのがはじまりだといわれています。発祥の地も諸説あり、江戸や名古屋とともに、日本三大稲荷とも呼ばれる豊川稲荷の門前町も発祥の地とされ、豊川稲荷では江戸時代後半に「あぶらげずし」が考え出されたといわれています。甘辛く味付けをした油揚げに、大葉や生姜を入れてさっぱりと仕上げ、正月料理やおもてなしにもぴったりで彩りきれいないなりずしを紹介いたします。

参照:HP「農林水産省 うちの郷土料理」  
管理栄養士 石平 裕子



- 材料(2人分【8個】)
- |                   |                    |               |
|-------------------|--------------------|---------------|
| ごはん.....1合(約330g) | ◆水.....1カップ(200ml) | ★酢.....大さじ2   |
| 油揚げ.....正方形8枚     | ◆濃口しょうゆ.....大さじ2   | ★砂糖.....大さじ1  |
| 寿司生姜.....20g      | ◆砂糖.....大さじ1       | ★塩.....小さじ1/2 |
| 大葉.....5枚         | ◆みりん.....大さじ1      |               |
| いりごま.....小さじ2     |                    |               |
| 卵.....1個          |                    |               |
| サラダ油.....適量       |                    |               |

《作り方》

- ①油揚げは袋を開くように端を切り落とし、熱湯をかけて油抜きをし水気をきる。
- ②鍋に①の油揚げと◆の調味料を入れて、落とし蓋をして弱火で10分程度加熱し味を染み込ませ冷ましておく。
- ③★は事前に合せておき、電子レンジで600W30秒加熱し、よく混ぜておく。
- ④温かいご飯に③のすし酢を入れて、切るように手早く混ぜる。
- ⑤寿司生姜はみじん切り、大葉は1cm幅に細切り、卵はサラダ油で炒めていり卵を作っておく。
- ⑥④の酢飯に寿司生姜、大葉、いりごま、いり卵を入れて混ぜ合わせる。
- ⑦冷ましておいた②の油揚げの口を開き、⑥の酢飯をいれ形を整えて完成。

●栄養価(1人分【4個】)  
エネルギー615kcal たんぱく質23.4g  
炭水化物79.1g 脂質25.4g 食塩相当量4.4g  
※実際は油揚げの調味液は切って使用するため少なくなります